FACULTAD DE INGENIERÍA, ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR

TESIS

EVALUACIÓN DE LA FERMENTACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA A PARTIR DE AGUAYMANTO (*Physalis peruviana*) – LAMBAYEQUE 2015

PARA OPTAR EL TÍTULO DE INGENIERO AGROINDUSTRIAL Y COMERCIO EXTERIOR

Autores:

BACH. CAJUSOL LLANOS JOSÉ LUIS

BACH. RODRÍGUEZ ABANTO JUNIOR RUBÉN

Pimentel - 2016

RESUMEN

El objetivo de este trabajo de investigación ha sido desarrollar una nueva bebidas fermentadas, elaborada a partir de aguaymanto. Los parámetros de fermentación que se evaluaron son tipo y concentración de levadura así como la concentración inicial de azúcar (°Brix). Se planteó un diseño de D-óptimo con 16 tratamientos experimentales teniendo como variables dependientes ºBrix final, acidez, grados alcoholicos (v/v), sabor y apariencia general. Se realizó la optimización aplicando la metodología de función deseada obteniendo que los parámetros que permiten obtener una bebida alcohólica a base de aguaymanto aceptado por el consumidor son el tipo de levadura *Saccharomyces cerevisiae* a una concentración de 0.2% y una concentración inicial de azúcar de 28°Brix.